FoodProc-3220.qxd:Core Blender Text 1/16/07 12:18 PM Page 1

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- To protect against risk of electrical shock, do not put food processor in water or any other liquid. This may cause personal injury or damage to the product
- Close supervision is necessary when using this appliance near children
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning
- Do not contact moving parts
- Do not operate food processor with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized Sunbeam service center for examination, repair or mechanical adjustment
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury
- Do not let cord touch hot surfaces or hang over table edges or counters
- Do not use your food processor if any part is broken
- Do not use outdoors or for commercial purposes
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running
- Blade and processing disk are sharp. Handle carefully
- To reduce the risk of injury to persons, never place cutting blade on motor base without first putting container properly in place
- Be certain container cover is securely locked in place while operating appliance
- Never feed food into food chute by hand; always use the food pusher
- Be sure to turn switch to OFF position after each use
- Do not use this appliance for other than its intended use
- Maximum running time for product is 3 continuous minutes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

EXTENSION CORD USE

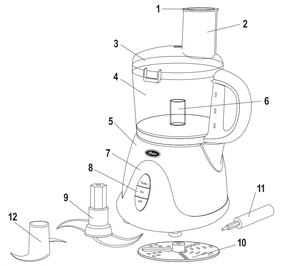
A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

(For 120 & 127 Volts only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. **FOOD PUSHER**
2. **FOOD CHUTE**
3. **COVER**
4. **BOWL**
5. **MOTOR BASE**
6. **DRIVE SHAFT**
7. **SWITCH PANEL**
8. **TOUCH-PAD CONTROL BUTTONS**
9. **CHOPPING BLADE**
10. **SLICING/SHREDDING DISK**
11. **BLADE SHAFT**
12. **ACCESSORY TO FOLD/KNEAD DOUGH**

OPERATING YOUR OSTER® FOOD PROCESSOR

CLEAN BEFORE FIRST USE:
Bowl, cover, food pusher, chopping blade, the accessory to fold/knead dough and slicing/shredding blade:

THE BLADES ARE EXTREMELY SHARP. USE CAUTION HANDLING BLADES.
Before you begin, PLEASE BE SURE THAT THE ELECTRIC CORD IS UNPLUGGED.
A) Using your Oster® Food Processor:

1. Set food processor on a dry, level surface with the control buttons on the motor housing to the front.
2. Place the bowl without the cover with the handle directly above the switch panel over the drive shaft on the motor base. Rotate the bowl to the right until it drops down evenly on the base. Hold handle and turn the bowl counterclockwise until it locks firmly in place. The handle will be positioned to the right, above the switch interlock platform.
   NOTE: *Each time you re-assemble your food processor, be sure to attach the bowl first and lock it into position. Then, attach the cover.*
3. Place the chopping blade over the drive shaft, rotating it slightly until it drops into place. Add the ingredients.
   THE BLADES ARE EXTREMELY SHARP. USE CAUTION HANDLING BLADES.
4. Attach the cover onto the bowl so that the food chute is in the front of the bowl (above the switch panel). Turn counterclockwise until the cover locks into place. The food chute will be directly above and in line with the handle.
5. Plug the power supply cord into an electrical outlet.
6. Start processing by selecting "I" or PULSE and pressing the appropriate touch-pad button.

B) Using the slicing/shredding disk:

1. Place the blade shaft over the drive shaft rotating it slightly until it drops into place.
2. The slicing/shredding blade is reversible. One side is for slicing and the other side is for shredding.
3. Insert blade onto the blade shaft with the blade of your choice facing up.
4. Attach the cover onto the bowl so that the food chute is facing to left side of the bowl. Turn counterclockwise until the cover locks into place.
5. Load the food chute with ingredients before turning the food processor on. Always use the food pusher to yield more evenly sliced or shredded foods – ***NEVER USE YOUR FINGERS.***
   NOTE: *The blade attachments are extremely sharp! Use caution when handling, and storing.*
6. Rest the food pusher in the food chute. Press the on "I" button on the touch-pad. Now, holding the food pusher with one hand, and food chute in the other, push gently down on the food pusher. When finished, press control button to the off "O" position before removing cover.

CAUTION: Maximum running time for product is 3 continuous minutes.

FOOD PROCESSING TECHNIQUES

PULSING TECHNIQUES

The food processor processes food very quickly; in most cases, in seconds! Therefore, foods can easily become over processed if you don't watch carefully. We suggest that when using the chopping blade in the bowl, you process foods no more than a few seconds at a time. Pulsing ensures excellent results every time.
NOTE: *Please be sure that the chopping blade has stopped spinning completely before removing the cover.*

PLACING FOOD INTO BOWL

For the best results, you should try to process pieces of food that are of about equal size. When you cut, break or tear foods into uniform pieces before you begin processing, the finished results will be more uniform too. You will get faster, more consistent processing results if you do not overload the bowl. When using the cutting blade be sure to fill the bowl only 3/4 of its maximum capacity.
NOTE: *When processing a heavy load, check to be sure the food processor is sitting firmly on the counter or tabletop.*

DO NOT WALK AWAY FROM THE FOOD PROCESSOR WHILE PROCESSING.

CHOPPING MEATS

Pre-cut meat into pieces about 3/4 inch square. Place the pieces in the bowl; replace the cover and process using the pulse technique for 5 to 7 seconds. Never process more than 2 cups of meat cubes at one time.

CHOPPING VEGETABLES

When processing vegetables such as onions, peel and quarter; cut large onions into eighths. Place 1 to 2 cups of the pieces into the bowl, turning the food processor on and off 1 to 2 times to coarsely chop, 3 to 4 times more to finely chop. Scrape sides of bowl once or twice during processing, if necessary.

ADDING LIQUID INGREDIENTS

Liquid ingredients may be added while the processor is operating by pouring them through the food chute.
NOTE: *When processing sauces or semi-liquid ingredients, stop the food processor and scrape down the sides of the bowl and cover.*

CLEANING, STORING AND CARING

When you have finished processing, unplug the food processor from the electrical outlet and remove the cover, all attachments and the bowl from the motor base.

Wipe the base of your unit a damp cloth, then wipe lightly with a dry one.

NEVER IMMERSE THE MOTOR BASE IN ANY LIQUID.

The bowl, cover, case, chopping blade, disk, blade shaft, the accessory to fold/knead dough and food pusher are all dishwasher safe. These parts may be cleaned on the top rack of a dishwasher.

REMEMBER TO USE EXTREME CAUTION WHEN HANDLING THE CUTTING BLADE AND BLADE ATTACHMENTS. THEY ARE VERY SHARP!

Cleaning the internal shaft of your chopping blade is most important. We suggest the use of a small baby bottlebrush to remove any food particles, then wash and dry the shaft thoroughly.

We suggest that you store the food processor on a dry counter or tabletop in your kitchen, where it will always be ready for immediate use. Store the cutting blade in the clear container. Store the blade attachments in a safe location **(OUT OF THE REACH OF CHILDREN).** ***The blades are EXTREMELY sharp!*** Use caution when handling the blades.

After washing and drying the bowl, you may wish to apply a small amount of vegetable oil to the rim of the cover and bowl. This lubrication allows the cover to move freely when in contact with the bowl.

ALWAYS STORE BLADE AND BLADE ATTACHMENTS OUT OF THE REACH OF CHILDREN!

1 - YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions ("JCS") warrants that for a period of ONE year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. OSTER® dealers, service centers, or retail stores selling OSTER® products do not have the right to alter, modify, or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than an Oster® Authorized Service Center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

How To Obtain Warranty Service: Please see the country specific warranty insert or contact your local authorized distributor.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utiliza cualquier artefacto eléctrico siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU PROCESADOR DE ALIMENTOS OSTER®.

- Para protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, NO sumerja su procesador de alimentos en agua u otros líquidos
- Se requiere cercana supervisión cuando este artefacto esté siendo utilizado cerca de niños
- Desenchufe el procesador de alimentos cuando no le esté utilizando, antes de retirarle o colocarle piezas y antes de limpiarlo
- Evite el contacto con piezas en movimiento
- NO opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto haya fallado o si se cae al suelo o se daña de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Oster® Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto puede causar fuego, descarga eléctrica o daños corporales a las personas
- NO permita que el cable toque superficies calientes ni cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador
- NO utilice su procesador de alimentos si tiene alguna parte dañada
- NO utilice su procesador de alimentos al aire libre ni para propósitos comerciales
- Mantenga las manos y utensilios alejados de cuchillas o discos móviles mientras procese alimentos, así reducirá el riesgo de lesiones graves a personas o de daño al procesador de alimentos. Puede usarse un raspador, pero sólo cuando el artefacto no esté en funcionamiento
- La cuchilla y el disco de procesamiento son filosos. Manipule con cuidado
- Para reducir el riesgo de lesiones a personas, no deje nunca la cuchilla para cortar sobre la base del motor sin primero colocar el recipiente en su lugar
- Asegúrese de que la tapa del recipiente esté bien trabada mientras opera el electrodoméstico
- NO coloque los alimentos en el tubo correspondiente con la mano; siempre utilice el empujador de alimentos
- Asegúrese de apagar la unidad presionando el interruptor de apagado "O" después de cada uso
- NO use este electrodoméstico para un propósito distinto de aquel para el cual fue diseñado
- El tiempo máximo de operación continua es de 3 minutos

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

USO DE UN CABLE ELECTRICO CORTO

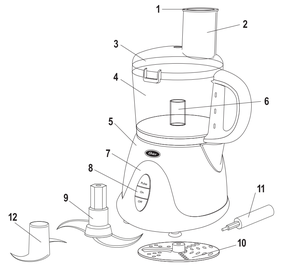
Se incluye un cable eléctrico corto para evitar que se enrede o que cause tropiezos. Un cable de extensión puede usarse con precaución. Si se llegase a utilizar, la capacidad nominal marcada en el mismo debe ser por lo menos igual o mayor que la que indica la placa del artefacto. El cable de extensión debe colocarse de manera que no quede colgando del mostrador o de la mesa, donde pueda causar tropiezos accidentalmente.

(Para 120 y 127 Voltios solamente)

Este artefacto cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe entra sólo de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra correctamente en el tomacorriente, simplemente colóquelo al revés. Si todavía no entra, comuníquese con un electricista competente. De ninguna manera intente modificar la conexión.

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

DESCRIPCION DEL ARTEFACTO



1. **EMPUJADOR DE ALIMENTOS**
2. **TUBO PARA INTRODUCIR ALIMENTOS**
3. **TAPA**
4. **VASO**
5. **BASE DEL MOTOR**
6. **EJE DE ACCIONAMIENTO**
7. **PANEL DEL INTERRUPTOR**
8. **BOTONES DE CONTROL DEL TECLADO SENSIBLE AL TACTO**
9. **CUCHILLA PARA PICAR**
10. **DISCO PARA REBANAR/ DESMENUZAR**
11. **EJE DE LA CUCHILLA**
12. **ACCESORIO PARA BATIR/AMASAR**

USANDO SU MULTIPROCESADOR DE ALIMENTOS OSTER®

LIMPIEZA ANTES DEL PRIMER USO.
A) El recipiente, la tapa, el empujador de alimentos, la cuchilla de picar, el accesorio para batir/amasar y el disco para rebanar/desmenuzar:

LAS CUCHILLAS SON EXTREMADAMENTE FILOSAS. TENGA CUIDADO AL MANIPULARLAS.
Antes de comenzar, ASEGURESE DE QUE EL CABLE ELECTRICO ESTE DESENCHUFADO.

1. Coloque el procesador de alimentos en una superficie seca y nivelada, con los botones de control localizados en el alojamiento del motor hacia el frente.
2. Coloque el vaso sin la tapa con la manija directamente encima del panel de botones sobre el eje en la base del motor. Rote el vaso en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje bien en la base. Sostenga la manija y gire el vaso en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se trabe firmemente en su lugar. La manija quedará posicionada hacia la derecha, sobre la plataforma de enganche de interrupción.
   NOTA: *Cada vez que vuelva a armar el procesador de alimentos, asegúrese de colocar primero el recipiente y trabarlo en posición. Después, coloque la tapa.*
3. Coloque la cuchilla para picar sobre el eje de accionamiento, haciéndolo girar levemente hasta que encaje en su lugar. Agregue los ingredientes. ***LAS CUCHILLAS SON EXTREMADAMENTE FILOSAS. TENGA CUIDADO AL MANIPULARLAS.***
4. Coloque la tapa sobre el vaso de modo que el tubo para introducir alimentos esté al frente del vaso (sobre el panel de botones). Gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la tapa se trabe en su lugar. El tubo para introducir alimentos estará directamente encima y en línea con la manija.
5. Enchufe el cable en un tomacorriente eléctrico.
6. Comience a procesar seleccionando "I" o PULSE y pulsando el botón al tacto correspondiente.

B) Uso del disco de rebanar/desmenuzar:

1. Coloque el eje del disco sobre el eje de accionamiento haciéndolo girar levemente hasta que encaje en su lugar.
2. El disco para rebanar/desmenuzar es reversible. Un lado es para rebanar el otro es para desmenuzar.
3. Inserte el disco en el eje de accionamiento, con la cuchilla de su elección mirando hacia arriba.
4. Coloque la tapa sobre el recipiente, de manera tal que el tubo para introducir alimentos quede colocado del lado izquierdo del recipiente. Luego, gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la tapa encaje en posición.
5. Cargue el tubo para introducir alimentos con ingredientes antes de encender el procesador de alimentos. Siempre utilice el empujador de alimentos para un procesamiento más parejo – ***JAMAS USE LOS DEDOS.***
   NOTA: *¡Los accesorios con cuchillas son extremadamente filosos! Tenga cuidado al manipularlos y guardarlos.*
6. Coloque el empujador de alimentos en el tubo para introducir alimentos. Pulse el botón de encendido "I" del teclado sensible al tacto. A continuación, sosteniendo el empujador de alimentos con una mano, y el tubo para introducir alimentos con la otra, empuje suavemente hacia abajo con el empujador de alimentos. Cuando termine, pulse el botón de control en la posición de apagado "O" antes de retirar la tapa.

ADVERTENCIA: El tiempo máximo de operación continua es de 3 minutos.

TECNICAS PARA PROCESAR

TECNICAS PARA PULSAR

El procesador de alimentos efectúa las operaciones rápidamente; ¡En la mayoría de los casos en cuestión de segundos! Por lo tanto, los alimentos pueden procesarse en exceso si no se toma el debido cuidado. Sugerimos que el usar la cuchilla para picar en el recipiente, procese los alimentos no más de unos segundos a la vez. Las pulsaciones aseguran resultados excelentes cada vez.
NOTA: *Por favor asegúrese de que la cuchilla para picar haya dejado de girar completamente antes de retirar la tapa.*

COMO COLOCAR ALIMENTOS EN EL RECIPIENTE

Para obtener óptimos resultados, trate de procesar trozos de alimentos de tamaño similar. Cuando corte, pique o parta alimentos en pedazos uniformes antes de comenzar a procesar, los resultados finales también serán más parejos. Si no sobrecarga el recipiente, obtendrá resultados más rápidos y consistentes. Cuando use la cuchilla para cortar, asegúrese de llenar el recipiente sólo a 3/4 de su capacidad máxima.
NOTA: *Al procesar una carga pesada, cerciórese de que la procesadora de alimentos se encuentre firmemente asentada sobre la mesa o superficie de trabajo.*

NO SE ALEJE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS MIENTRAS ESTE PROCESANDO.

COMO PICAR CARNES

Corte previamente las carnes en cubos de aproximadamente 3/4 pulgada (2 cm). Coloque los trozos en el recipiente, ponga la tapa y procese con la técnica de pulso durante 5 a 7 segundos. Jamás procese más de 2 tazas de cubos de carne a la vez.

COMO PICAR VEGETALES

Al procesar vegetales tales como cebollas, pele y corte en cubos; corte las cebollas grandes, en ocho partes. Coloque de 1 a 2 tazas de trozos en el recipiente, encienda y apague el procesador de alimentos de 1 a 2 veces para cortar grueso y de 3 a 4 veces más para cortar más fino. De ser necesario, raspe los lados del recipiente una o dos veces durante el procesamiento para despegar los alimentos.

COMO AGREGAR INGREDIENTES LIQUIDOS

Pueden agregarse ingredientes líquidos con el procesador en funcionamiento, a través del tubo para introducir alimentos.
NOTA: *Al procesar salsas o ingredientes semilíquidos, detenga el procesador de alimentos y retire lo que haya quedado pegado en los lados del recipiente y en la tapa.*

LIMPIEZA, ALMACENAMIENTO Y CUIDADO

Cuando haya terminado de procesar, desenchufe el procesador de alimentos del tomacorriente eléctrico y retire la tapa, todos los accesorios y el recipiente de la base del motor.

Limpie la base del electrodoméstico con un paño húmedo; después repase con un paño seco.

JAMAS SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA O EN NINGUN OTRO LIQUIDO.

El recipiente, la tapa, la cuchilla para picar, el disco para rebanar/desmenuzar, el eje de accionamiento, el accesorio para batir/amasar y el empujador de alimentos se pueden lavar en la parte superior del lavaplatos automático.

RECUERDE TENER EXTREMO CUIDADO AL MANIPULAR LA CUCHILLA PARA CORTAR Y LOS ACCESORIOS DE LA CUCHILLA. ¡SON MUY FILOSOS!

Es muy importante limpiar el eje interno de la cuchilla para picar. Sugerimos el uso de un pequeño cepillo para mamaderas a fin de quitar toda partícula de alimentos; después, lave y seque bien el eje.

Sugerimos que guarde el procesador de alimentos sobre una mesa o superficie de trabajo seca de su cocina, donde esté siempre lista para uso inmediato. Guarde el disco para rebanar/desmenuzar dentro del recipiente. Guarde los accesorios con cuchillas en un lugar seguro **(FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS)**.
¡Las cuchillas son EXTREMADAMENTE filosas! Tenga cuidado al manipularlas.

Después de lavar y secar el recipiente, puede aplicar una pequeña cantidad de aceite vegetal en el borde de la tapa y del recipiente. Esta lubricación permite que la tapa se mueva libremente cuando esté en contacto con el recipiente.

¡GUARDE SIEMPRE LA CUCHILLA Y LOS ACCESORIOSCON CUCHILLAS FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS!

1 AÑO DE GARANTIA LIMITADA

Sunbeam Products, Inc., operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions ("JCS") garantiza que este producto estará libre de defectos en material o mano de obra por un periodo de un año a partir de la fecha de la compra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el periodo de garantía. El reemplazo será efectuado por un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo podrá ser efectuado por un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original al detalle desde la fecha de compra original al detalle y no es transferible. Guarde el recibo de venta original. Se requiere prueba de compra para obtener la garantía. Los concesionarios Oster®, Centros de Servicio Oster® Autorizado, o almacenes de ventas al detalle de productos Oster® no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar, de manera alguna, los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños causados por: uso negligente o mal uso del producto, uso en voltaje o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones de operación, desarme, reparación o alteración por cualquier persona que no sea de un Centro de Servicio Oster® Autorizado. Además, esta garantía no cubre: Actos de la naturaleza, tales como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

JCS no será responsable por ningún daño incidental o consecuente causado por el incumplimiento de la garantía o condición expresa, implícita o reglamentaria. Excepto hasta donde lo prohiben las leyes aplicables, cualquier garantía implícita o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular, está limitada en base a la duración de la garantía descrita arriba.

Cómo obtener Servicio de Garantía: Por favor consulte el inserto de la garantía correspondiente al país o póngase en contacto con su distribuidor autorizado local.

NO REGRESE ESTE PRODUCTO AL LUGAR DE COMPRA.

FoodProc-3220.qxd:Core Blender Text 1/16/07 12:18 PM Page 2

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar aparelhos eletrodomésticos, as precauções de segurança básicas devem sempre ser observadas para evitar o risco de fogo, descarga elétrica ou ferimentos, incluindo as seguintes:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR SEU PROCESSADOR DE ALIMENTOS OSTER®.

- Para proteger-se contra o risco de uma descarga elétrica, NÃO se deve submergir o fio ou a base do motor na água ou em outros líquidos
- Mantenha fora do alcance das crianças
- Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não está sendo utilizado, antes de colocar ou retirar um acessório e antes de limpar
- Evite o contato com partes em movimento
- NÃO opere nenhum eletrodoméstico com fio ou plugue danificado, se o eletrodoméstico apresentar alguma falha, caso tenha caído no chão ou estiver danificado de qualquer outra maneira. Leve o eletrodoméstico ao Centro de Serviço Autorizado Oster® mais próximo para ser examinado e reparado
- O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante podem causar fogo, descarga elétrica ou danos corporais as pessoas
- NÃO deixe que o fio encoste em superfícies quentes, ou que fique pendurado na borda da mesa ou do balcão
- NÃO use o processador de alimentos caso alguma peça esteja danificada
- NÃO usar ao ar livre ou para fins comerciais
- Mantenha seus dedos ou colheres longe das lâminas enquanto estiverem processando os alimentos para reduzir o risco de danos corporais ou danos ao processador de alimentos. Caso seja necessário, use uma espátula para empurrar os alimentos quando o aparelho estiver desligado
- As lâminas e o disco do processador são bem afiados. Manipule com cuidado
- Para reduzir o risco de ferimentos as pessoas, nunca deixe a lâmina para cortar na base do motor sem primeiramente colocar o recipiente em seu lugar
- Assegure-se de que a tampa do recipiente está bem travada antes de operar seu processados de alimentos
- Nunca use os dedos ou as mãos para empurrar os alimentos, use somente o bastão que veio com o processador
- Assegure-se de que o interruptor esteja desligado pressionando a tecla "O" após cada uso
- Não utilize o eletrodoméstico para outro propósito, que não seja aquela ao qual ele foi projetado
- O tempo máximo de operação continua é de 3 minutos

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

USO DE UM FIO DE EXTENSÃO

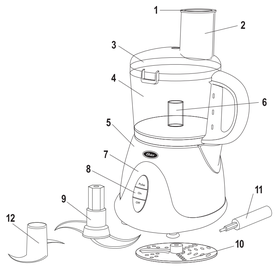
Este eletrodoméstico vem com um fio elétrico curto para evitar que o mesmo se enrosque ou que alguém tropece nele. Caso seja necessário usar um fio de extensão, a capacidade elétrica nominal deverá ser igual ou maior do que a do produto. O fio da extensão deverá ser colocado de maneira que não fique pendurado na borda da mesa ou balcão, que não possa ser puxado por uma criança ou que alguém possa tropeçar com ele.

(Para 120 e 127 volts)

A fim de reduzir o risco de uma descarga elétrica, este aparelho conta em um plugue polarizado (uma ponta é mais larga do que a outra). Este plugue encaixa somente de uma maneira na tomada. Se o plugue não encaixar na tomada corretamente, simplesmente inverta-o. Se mesmo assim não encaixar, comunique-se com um eletricista competente. De nenhuma maneira tente modificar ou forçar essa conexão, pois a mesma foi projetada como uma medida de segurança.

ESTE ELETRODOMÉSTICO FOI FEITO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. **BASTÃO PARA EMPURRAR OS ALIMENTOS**
2. **TUBO PARA INTRODUZIR OS ALIMENTOS**
3. **TAMPA**
4. **RECIPIENTE**
5. **BASE DO MOTOR**
6. **GUIA DO EIXO**
7. **PAINEL DE CONTROLE**
8. **BOTÕES DE TOQUE SUAVE**
9. **LÂMINA PARA PICAR**
10. **DISCO PARA FATIAR E RALAR**
11. **EIXO DO DISCO**
12. **ACESSÓRIO PARA BATER E AMASSAR**

USANDO SEU MULTI-PROCESSADOR DE ALIMENTOS OSTER®

LIMPE ANTES DO PRIMEIRO USO.

A) Recipiente, a tampa, o bastão para empurrar alimentos, a lâmina de cortar, o acessório para bater e amassar e o disco de picar e triturar.

AS LÂMINAS SÃO EXTREMAMENTE AFIADAS. TENHA CUIDADO AO MANUSEAR.
Antes de começar, ASSEGURE-SE DE QUE O FIO ELÉTRICO ESTEJA DESLIGADO DA TOMADA.

1. Coloque o processador de alimentos em uma superfície plana e seca, com os controles do motor para a frente.
2. Coloque o recipiente sem a tampa com a alça bem acima do painel de controle sobre o eixo da base do motor. Gire o recipiente no sentido horário até que se encaixe bem na base. Segure a alça e gire o recipiente no sentido anti-horário até que fique bem travado em seu lugar. A alça ficará posicionada à direita do processador sobre a plataforma de engate do interruptor.
   OBSERVAÇÃO: *Sempre que armar o processador de alimentos, certifique-se de que o recipiente esteja montado sobre a base do motor e que esteja travado. Após feito isso, coloque a tampa.*
3. Coloque a lâmina para picar na guia do eixo, girando levemente até que se encaixe devidamente em seu devido lugar. Adicione os ingredientes. ***AS LÂMINAS SÃO EXTREMAMENTE AFIADAS. TENHA CUIDADO AO MANIPULÁ-LAS.***
4. Coloque a tampa sobre o recipiente de maneira que o tubo para introduzir alimentos esteja na parte frontal do recipiente (acima do painel de controle). Gire no sentido anti-horário até que a tampa esteja travada em seu lugar. O tubo para introduzir alimentos ficará bem acima e alinhado com a alça.
5. Coloque o fio em uma tomada elétrica.
6. Comece a processar selecionando "ON" para ligar ou "PULSE" para a função pulsar.

B) Uso do disco para fatiar/ ralar:

1. Coloque o eixo disco na guia do eixo girando-o lentamente até que se encaixe em seu devido lugar.
2. O disco para fatiar/ ralar é reversível. Um lado é para fatiar e o outro é para ralar.
3. Introduza o disco no eixo, com a lado que desejar virado para cima.
4. Coloque a tampa no recipiente de maneira que o tubo para introduzir alimentos esteja posicionado do lado esquerdo do recipiente. Gire-a no sentido anti-horário até que a tampa esteja travada em seu lugar.
5. Coloque os alimentos a serem processados no tubo de alimentação antes de ligar o processador de alimentos. Use somente o bastão para empurrar alimentos para garantir um processo mais seguro - ***NUNCA USE OS DEDOS.***
   OBSERVAÇÃO: *Os acessórios como a lâminas para picar e o disco para fatiar/ ralar são extremamente afiados! Tenha cuidado ao manuseá-los e quando for guardar.*
6. Coloque o bastão para empurrar alimentos no tubo para introduzir alimentos. Aperte a tecla para ligar "ON". Em seguida, segurando o bastão para empurrar de alimentos com uma mão, e o tubo para introduzir alimentos com a outra, empurre lentamente para baixo o bastão para empurrar os alimentos. Quando terminar, pressione o botão para desligar "OFF" antes de retirar a tampa.

CUIDADO: O tempo máxima da operação continua é de 3 minutos.

TÉCNICAS PARA PROCESSAR ALIMENTOS

TÉCNICAS PARA PULSAR

O processador de alimentos efetua as operações rapidamente; na maioria dos casos em uma questão de segundos! Por isso, os alimentos poderão ser processados em excesso caso não forem tomados as devidas precauções. Portanto, quando for usar a lâmina para picar alimentos, recomendamos o processamento por apenas alguns segundos. A função para pulsar sempre assegura bons resultados.

OBSERVAÇÃO: *Por favor certifique-se de que a lâmina para picar já tenha parado por completo antes de retirar a tampa.*

COLOCANDO ALIMENTOS NO RECIPIENTE

Para obter melhores resultados, tente processar pedaços de alimentos do mesmo tamanho. Quando cortar, parta os alimentos em pedaços uniformes antes de começar processar e o resultado final também será mais uniforme. O processamento será mais rápido e o resultado mais consistente se não houver um sobre carregamento no recipiente. Quando estiver utilizando a lâmina para picar não deixe que o recipiente se encha com mais do que 3/4 de sua capacidade máxima.

OBSERVAÇÃO: *Ao processar uma quantidade grande de alimentos, certifique-se de que o processador de alimentos esteja firmemente seguro na superfície da mesa ou balcão onde estiver sendo utilizado.* ***NÃO SE AFASTE DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS QUANDO O MESMO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.***

PICANDO CARNES

Corte previamente as carnes em cubos de aproximadamente 3/4 (2 cm). Coloque os pedaços de carne no recipiente, coloque a tampa e processe usando a função pulsar durante 5 a 7 segundos. Nunca processe mais que 2 xícaras de cubos da carne de uma só vez.

PICANDO LEGUMES

Ao processar legumes tais como cebolas, descasque e corte em quadrados; corte as cebolas grandes, em oito pedaços. Processe de 1 a 2 copos por vez, ligue e desligue o processador de alimentos de 1 a 2 vezes para cortar a uma espessura grossa e de 3 a 4 vezes para cortar mais fino. Se necessário, raspe as laterais do recipiente uma ou duas vezes durante o processo para retirar os alimentos.

COMO A ADICIONAR INGREDIENTES LÍQUIDOS

Os ingredientes líquidos podem ser adicionados, através do tubo para introduzir alimentos.

OBSERVAÇÃO: *Ao processar molhos ou ingredientes semi-líquidos, para o processador de alimentos e retire todo resíduo que ficar nas laterais do recipiente e da tampa.*

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

Quando terminar de processar, desligue o processador de alimentos da tomada elétrica e retire a tampa, os acessórios e o recipiente.

Limpe a base do aparelho com um pano úmido; repita a operação com o um pano seco.

NUNCA SE DEVE SUBMERGIR A BASE DO MOTOR DENTRO DE QUALQUER TIPO DE LÍQUIDO.

O recipiente, a tampa, a lâmina para picar, o disco de picar/triturar, o eixo do disco, o acessório para bater e amassar e o bastão para empurrar os alimentos podem ser lavados na prateleira superior de qualquer máquina de lavar louças.

LEMBRE-SE DE TOMAR CUIDADO AO MANUSEAR A LÂMINA PARA PICAR E O DISCO PARA FATIAR/ RALAR. AMBAS SÃO MUITO AFIADAS!

É muito importante limpar o eixo interno da lâmina para picar. Recomendamos o uso de uma escova pequena para retirar qualquer resíduo de alimento que possa ficar depositado; depois lave e seque bem.

É recomendado guardar o processador de alimentos em uma mesa ou em uma superfície seca em sua cozinha, onde estará sempre pronto para ser utilizado. Mantenha o disco para fatiar/ ralar dentro do recipiente. Mantenha os acessórios como a lâmina e o disco em um lugar seguro **(FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS)**. ***Ambos são EXTREMAMENTE afiados!*** Tenha cuidado ao manuseá-los.

Após ter lavado e ter secado o recipiente, pode-se aplicar um pouco de óleo vegetal na borda da tampa e do mesmo. Esta lubrificação fará com que a tampa deslize livremente quando estiver em contato com o recipiente.

MANTENHA SEMPRE A LÂMINA E O DISCO FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS!

GARANTIA LIMITADA DE 1 ANO

Sunbeam Products, Inc., operando sob o nome de Jarden Consumer Solutions ("JCS") garante que, por um período de UM ano a partir da data de compra, este produto ficará livre de defeitos materiais e de mão-de-obra. A seu critério, a JCS reparará ou substituirá este produto ou qualquer componente do produto que possa apresentar defeitos durante o período de garantia. A substituição será feita com um produto ou componente novo ou recondicionado. Se o produto não estiver mais disponível, a substituição poderá ser feita com um produto semelhante de igual ou maior valor. Esta é a sua garantia exclusiva.

Esta garantia é válida para o comprador original em venda a partir da data de compra inicial no varejo, e não poderá ser transferida. Guarde o recibo original de venda. Para obter serviços de garantia, é necessário ter um comprovante de compra. Os distribuidores, centros de assistência técnica ou lojas de varejo da Sunbeam que vendem os produtos da Sunbeam não têm o direito de alterar, modificar ou mudar de qualquer maneira os termos e condições desta garantia.

Esta garantia não cobre o desgaste normal de peças ou danos resultantes de qualquer dos seguintes casos: uso negligente ou errôneo do produto, o uso de tensão ou corrente
inadequadas, uso contrário às instruções operacionais, desmonte, conserto ou alterações efetuadas por outrem que não a JCS ou Centro de Serviço Oster® Autorizado. Além disso, a garantia não cobre casos de força maior, tais como incêndios, enchentes, furacões e tornados.

JCS não se responsabilizará por quaisquer danos emergentes ou indiretos causados pela violação de qualquer garantia expressa ou implícita. Exceto na medida proibida pelas leis aplicáveis, quaisquer garantias implícitas na comercialização ou adequação a um fim específico limitam-se à duração expressa pela garantia acima.

Como Obter Serviço Autorizado na Garantia: Consulte as condições da garantia específica do país ou entre em contato com o seu representante local.

NÃO DEVOLVA ESTE PRODUTO AO LOCAL ONDE ELE FOI COMPRADO.

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING APPLIANCE
FOOD PROCESSOR
MODEL 3220
INSTRUCTION MANUAL
MULTI-PROCESSADOR DE ALIMENTOS
MANUAL DE INSTRUÇÕES
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO
MULTI-PROCESSADOR DE ALIMENTOS
MANUAL DE INSTRUCCIONES
LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL
ROBOT DE CUISINE
MANUEL D'INSTRUCTIONS

Oster®

PARA MEXICO SOLAMENTE - FOR MEXICO ONLY
MULTIPROCESADOR DE ALIMENTOS OSTER®
MODELOS 3220, 3220-13
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570929GI0, TEL. 53606800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO

CARACTERÍSTICA ELÉCTRICAS
60 Hz 120 V~ 500 W
CONTENDO: 1 PIEZA
NOM - 004 - ANCE

Oster®

©2006 Sunbeam Products, Inc., doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126. The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development. One year limited warranty – please see inside for details.

©2006 Sunbeam Products, Inc., faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tout droit réservé. Distribué par by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126. Le produit que vous achetez pourra différer légèrement de celui qui figure sur cette boîte d'emballage en raison de la mise au point continue de nos produits.
Une année de garantie limitée – veuillez lire à l'intérieur pour plus de détails.

©2006 Sunbeam Products, Inc., operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126. El producto que usted compró puede variar ligeramente del que se muestra en el empaque debido a continuo desarrollo del producto.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el interior.

©2006 Sunbeam Products, Inc., operando sob o nome de Jarden Consumer Solutions. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126. Este produto poderá ser ligeiramente diferente daquele mostrado na caixa devido à evolução contínua dos produtos.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte no interior.

Printed in China Impreso en China Impresso na China Imprimé aux Chine

CBA-120706 P.N. 121186

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, prenez toujours les précautions de base, ainsi que celles qui suivent:

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DUTILISER.

- Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne trempez pas votre appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Cela risque de provoquer des blessures ou d'endommager l'appareil
- Soyez très vigilant lorsque vous utilisez cet appareil à proximité d'enfants
- Débranchez l'appareil de la prise murale quand il n'est pas mis en service, avant de mettre ou de retirer des accessoires et avant de le nettoyer
- Ne touchez pas les parties mobiles de l'appareil
- N'utilisez pas votre robot de cuisine si son cordon d'alimentation ou sa fiche électrique sont endommagés ou si l'appareil semble mal fonctionner,ou encore sil est tombé ou sil a été endommagé de quelque manière que ce soit. Ramenez l'appareil dans le Centre de Services Oster® agree le plus proche afin qu'il soit contrôlé, réparé ou réglé
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés ou vendus par le fabricant risque de provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures
- Ne mettez pas le cordon d'alimentation électrique en contact avec des surfaces chaudes. Ne le laissez pas pendre dune table ou dun plan de travail
- N'utilisez pas votre robot de cuisine si un de ses composants est cassé
- N'utilisez pas cet appareil en plein air ou à des fins commerciales.
- Tenez vos mains ou les ustensiles éloignés des lames ou des disques lorsque vous utilisez votre appareil. Vous risquez d'être gravement blessé ou d'endommager votre appareil. Il est possible d'utilisez une raclette. N'utilisez cette raclette que lorsque le robot est mis en arrêt
- La lame et le disque sont coupants. Manipulez-les avec precautions
- Afin de limiter les risques de blessure, ne mettez jamais la lame sur le bloc moteur sans avoir préalablement installé le bol dans son emplacement
- Assurez-vous que le couvercle du bol est bien verrouillé lorsque vous utilisez l'appareil
- Ne poussez jamais les aliments par la goulotte avec les doigts ; servez-vous toujours du poussoir prévu à cet effet
- Veillez à mettre l'interrupteur en position Arrêt après chaque utilization
- N'utilisez pas cet appareil dans un autre but que celui pour lequel il a été conçu
- Le temps de fonctionnement sans interruption pour ce produit est de 3 minutes

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DE CORDE DE PROLONGATION

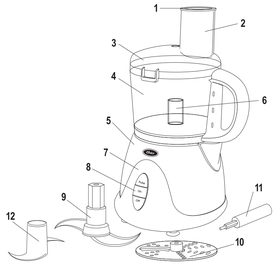
L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement accidentel. Un cordon d'extension peut être acheté et utilisé à condition de prendre des précautions. Si une rallonge électrique est utilisée, le calibre électrique indiqué sur la rallonge devrait être au moins soit aussi grande que l'estimation électrique de l'appareil. La rallonge devrait être placée de sorte quelle ne tombe pas du comptoir ou du dessus de table là où des enfants pourraient l'attraper ou s'accrocher accidentellement dans celle-ci.

(Pour 120 et 127 Volts)

Cet appareil fonctionne sur une prise polarisée prévue pour du courant alternatif (une lame est plus large que lautre). Pour réduire les risques de choc électrique, et à titre de sécurité, cette fiche ne pourra être insérée dans la prise que dans un seul sens. Si la fiche ne sinsère pas totalement dans la prise, inversez le sens dinsertion. Si la fiche ne sinsère toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de forcer ce dispositif de securité.

CET APPAREIL EST POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

CARACTÉRISTIQUES DU ROBOT DE CUISINE



1. **POUSSOIR**
2. **GOULOTTE**
3. **COUVERCLE**
4. **BOL**
5. **BLOC MOTEUR**
6. **AXE MOTEUR**
7. **PANNEAU DE COMMANDES**
8. **COMMANDES SENSITIVES DE FONCTIONNEMENT**
9. **LAME À HACHER**
10. **DISQUE ÉMINCEUR/ DÉCHIQUETEUR**
11. **ARBRE DE LAME**
12. **LAME PÉTRISSEUSE**

UTILISATION DE VOTRE ROBOT DE CUISINE OSTER®

NETTOYEZ VOTRE APPAREIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

A) Bol, couvercle, poussoir, disque de coupe et lame à hacher:

LES LAMES SONT EXTRÊMEMENT COUPANTES. MANIEZ LES LAMES AVEC PRÉCAUTION.
Avant de commencer, ASSUREZ-VOUS QUE LE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE EST DÉBRANCHÉ.

1. Posez le robot sur une surface plane et sèche en orientant les touches de fonctionnement situées sur le bloc moteur vers l'avant.
2. Mettez le bol en place, sans couvercle, à la verticale de l'axe moteur du bloc moteur,la poignée du bol directement au-dessus du panneau de commandes. Faites tournerle couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouilleen place. La goulotte sera positionnée vers la droite, au-dessus de la plate-formede commande de verrouillage.
   REMARQUE: *À chaque fois que vous remontez votre appareil, assurez-vous de mettre le bol en place avant toute autre chose et qu'il soit verrouillé. Puis, mettez le couvercle.*
3. Mettez la lame à hacher o la lame pétrisseuse sur l'axe moteur, faites la pivoter légèrement jusqu'à ce quelle tombe dans son emplacement. Ajoutez les ingrédients. ***LES LAMES SONT EXTRÊMEMENT COUPANTES. MANIEZ LES LAMES AVEC PRÉCAUTION.***
4. Attachez le couvercle sur le bol de telle façon que la goulotte soit à l'avant du bol (au-dessus du panneau de commandes). Faites tourner le couvercledans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. La goulotte sera directement au-dessus et dans l'alignement dela poignée.
5. Raccordez le cordon d'alimentation électrique à une prise murale.
6. Commencez l'utilisation en sélectionnant Marche ou Intermittent et en appuyant la touche sensitive de fonctionnement correspondante.

B) Utilisation du disque éminceur/ déchiqueteur:

1. Placez l'arbre de lame sur l'axe moteur. Faites-la pivoter légèrement jusqu'à ce quelle tombe dans son emplacement.
2. Le disque éminceur/ déchiqueteur est convertible. Une face sert à émincer et l'autre sert à déchiqueter.
3. Insérez le disque avec le bord coupant souhaité orienté vers le haut sur l'arbre de lame.
4. Mettez le couvercle sur le bol de sorte que la goulotte soit face au côté gauche du bol. Tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
5. Introduisez les aliments par la goulotte avant de mettre l'appareil en marche. Utilisez toujours le poussoir afin d'obtenir des aliments émincés ou hachés de façon régulière – ***N'UTILISEZ JAMAIS VOS DOIGTS.***
   REMARQUE: *La lame est extrêmement coupante. Soyez prudent lorsque vous la manipulez ou lorsque vous la rangez.*
6. Introduisez le poussoir dans la goulotte. Appuyez sur le bouton Marche du panneau de commandes. A présent, tout en tenant le poussoir avec une main, et la goulotte avec l'autre, appuyez doucement sur le poussoir. Une fois terminé, appuyez sur le bouton Arrêt avant d'enlever le couvercle.

ATTENTION: Le temps de fonctionnement sans interruption pour ce produi est de 3 minutes.

TECHNIQUES D'UTILISATION DU ROBOT

TECHNIQUES D'UTILISATION PAR INTERMITTENCE

Le robot de cuisine transforme les aliments très rapidement ; dans la plupart des cas, en quelques secondes! Par conséquent, les aliments peuvent rapidement être trop transformés si vous ne faites pas attention. Lorsque vous transformez des aliments dans le bol au moyen de la lame à hacher, nous vous suggérons de ne pas faire fonctionner le robot plus de quelques secondes à la fois. Une utilisation par intermittences assure d'excellents résultats à tous les coups.
REMARQUE: *Assurez-vous que la lame à hacher est devenue complètement immobile avant d'enlever le couvercle.*

INTRODUCTION DES ALIMENTS DANS LE BOL

Afin d'obtenir de meilleurs résultats, n'utilisez que des morceaux d'aliments de même taille. Si vous débitez des aliments en morceaux uniformes avant de les transformer, le résultat final sera également plus uniforme. Vous obtiendrez plus rapidement de meilleurs résultats si vous ne surchargez pas le bol. Lorsque vous utilisez la lame, assurez-vous de ne remplir le bol qu'aux 3/4 de sa capacité maximum.
REMARQUE: *Lorsque vous devez transformer une grosse quantité d'aliments, assurez-vous que le robot de cuisine est bien stable sur le plan de travail ou la table.* ***NE VOUS ÉLOIGNEZ PAS DU ROBOT DE CUISINE LORSQUE CELUI-CI FONCTIONNE.***

HACHAGE DE LA VIANDE

Pré-découpez la viande en morceaux d'environ 2 cm de côté. Mettez les morceaux dans le bol, remettez le couvercle et mettez le robot en marche en utilisant la fonction Pulse (Marche intermittente) pendant 5 à 7 secondes. Ne transformez pas plus de 2 tasses de cubes de viande à la fois.

HACHAGE DES LÉGUMES

Lorsque vous transformez des légumes tels que des oignons, pelez-les et coupez-les en quartiers ; coupez les gros oignons en huit. Versez 1 ou 2 tasses de morceaux dans le bol, en mettant le robot en position MARCHE puis en position ARRÊT 1 ou 2 fois pour hacher grossièrement, ou 3 ou 4 fois pour hacher plus finement. Raclez les côtés du bol une ou deux fois au cours de l'utilisation, si nécessaire.

AJOUT DES INGRÉDIENTS LIQUIDES

Les ingrédients liquides peuvent être ajoutés alors que le robot fonctionne en les versant par la goulotte.
REMARQUE: *Lorsque vous souhaitez transformer des sauces ou des ingredients semi-liquides, arrêtez le robot et raclez les côtés du bol et du couvercle.*

NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN

Après utilisation, débranchez le robot de la prise murale et retirez le couvercle, tous les accessoires et le bol du bloc moteur.

Essuyez la base de votre appareil avec un chiffon humide, puis essuyez légèrement avec un chiffon sec.

NE TREMPEZ JAMAIS LE BLOC MOTEUR DANS UN LIQUIDE.

Le bol, le couvercle, la boîte, les lames à hacher, le disque, l'arbre de lame, lame pétrisseuse et le poussoir supportent tous le passage au lave-vaisselle. Ces éléments peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

SOYEZ EXTRÊMEMENT VIGILANT LORSQUE VOUS MANIPULEZ LES LAMES OU LEURS ACCESSOIRES. ILS SONT TRÈS COUPANTS!

Il est très important de nettoyer l'arbre interne de votre lame à hacher. Nous vous suggérons d'utiliser un petit écouvillon pour enlever les particules de nourriture, puis de laver et de sécher soigneusement l'arbre.

Nous vous suggérons ranger le robot sur un plan de travail ou un dessus de table sec dans votre cuisine, où il sera immédiatement prêt à être utilisé. Rangez la lame dans la boîte transparente. Rangez les accessoires de coupe en lieu sûr **(HORS DE PORTÉE DES ENFANTS)**. ***LA LAME EST EXTRÊMEMENT COUPANTE.*** Soyez prudent lorsque vous la manipulez ou lorsque vous la rangez.

Après avoir lavé et séché le bol, vous pouvez appliquer quelques gouttes d'huile végétale sur le rebord du bol et du couvercle. Cette lubrification permet au couvercle de bouger librement lorsqu'il est en contact avec le bol.

VEILLEZ À TOUJOURS RANGER LA LAME ET SES ACCESSOIRES HORS DE PORTÉE DES ENFANTS!

1 - AN DE GARANTIE LIMITÉE

Sunbeam Products, Inc., faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions ("JCS") garantit que pour une période de (1) an, à partir de la date d'achat, ce produit ne présentera aucun vice matériel ou de fabrication. JCS fera le choix de réparer ou de remplacer ce produit ou tout autre élément défectueux pendant la période de garantie. Le remplacement consistera en un produit -ou élément- nouveau ou re-manufacturé. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire d'une valeur comparable ou supérieure. Cela constitue votre garantie exclusive.

Cette garantie est valable pour l'acheteur original à partir de la date d'achat initiale et ne peut être transféré. Conservez le reçu d 'achat original. Une preuve d'achat est requise pour que la garantie puisse appliquer. Les revendeurs, centres de service ou magasins Oster® n'ont pas le droit de transformer, modifier ou de changer, de quelque façon que ce soit, les termes et conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre ni l'usure normale des pièces ni les dommages encourus lors des situations suivantes: utilisation inappropriée ou négligente du produit, utilisation sous un voltage ou courant inadéquat, utilisation contraire au mode d'emploi, démontage, réparation ou modification par toute entité autre que le service après-vente agréé par Oster®. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages encourus lors d'événements provoqués par la Nature tels que: incendie, inondation, ouragans et tornades.

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage encouru de manière accidentelle ou conséquente découlant du manquement des conditions de garantie implicites ou statutaires. À moins que ce ne soit interdit par la loi en vigueur, toute garantie, condition marchande ou définition d'usage est limitée à la durée de la garantie Mentionnée ci-dessus.

Comment obtenir un service après-vente sous garantie: Veuillez consulter l'insert correspondant à votre pays ou veuillez contacter votre distributeur local agréé.

NE PAS RETOURNER CE PRODUIT A L'ENDROIT OU VOUS AVEZ EFFECTUE VOTRE ACHAT.